



Kurczak z chorizo

przepisy.pl



Składniki:

- pętko kiełbasy chorizo - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 0.5 opakowań
- oliwa - 5 łyżek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i tłuszczu. Następnie tłuczkiem lekko rozbij na grubość około 2 cm.
2. Cienkim nożem zrób wzdłuż mięsa nacięcie tak, aby powstała kieszonka.
3. Przyprawę z opakowania Knorr połącz z oliwą. Następnie natrzyj dokładnie mięso w środku oraz na zewnątrz.
4. Kiełbasę pokrój w cienkie plastry i połącz z posiekaną natką pietruszki. Napełnij farszem kieszonki.
5. Umieść kurczaki w torebkach dołączonych do opakowania Fix Knorr.
6. Zamknij szczelnie torebki i smaż na patelni teflonowej przez 8-10 minut z każdej strony. Podawaj np. z pieczonymi ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl